パンの作り方 発酵

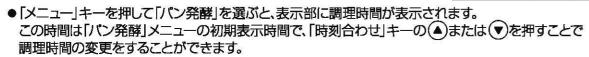
生地の分量や作り方は「お料理ノート」を参照してください。 →P. 20〜P.23

生地を発酵させる 1次発酵 2次発酵

1 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じる
合わせ目を下にしてなべ中央に置き、外ぶたを閉める

2

メニュー を押して「パン発酵」を選び、炊飯再加熱 を押す

初期表示時間(パン発酵)	設定可能な範囲
40分	1分〜60分

- 「メニュー」キーを押して「パン発酵」を選ぶと、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン発酵」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

3 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし を押し、発酵の状態を確認する 1次発酵

- 1次発酵を始めるまえの生地の約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、手順 **2** からもう一度操作し発酵時間を追加してください。

4 1次発酵が完了したら・・・
生地を手で軽く押さえてガス抜きをし、1〜2を再度行って2次発酵をする

5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし を押し、発酵の状態を確認する 2次発酵

- 2次発酵を始めるまえの生地の約2倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

お知らせ

- 生地は発酵後すぐに次の工程へ進んでください。すぐに次の工程へ進まないと、パンの焼き上がりに影響することがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、生地取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 炊飯終了直後に使用する場合や、ご飯の保温をやめてすぐに使用する場合は、60分以上冷ましてください。温度が高いとうまく発酵できません。

パンの作り方 焼き

パンを焼く

1 発酵完了が確認できたら、外ぶたを閉める

2 メニュー を押して「パン焼き」を選び、炊飯再加熱 を押す

初期表示時間(パン焼き)	設定可能な範囲
45分	1分〜60分

- 「メニュー」キーを押して「パン焼き」を選ぶと、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン焼き」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

3 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし を押す

- パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

■ 竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■ 竹ぐしに生地がついてくる場合‥‥‥焼き不足です。手順 **2** からもう一度操作し、焼き時間を追加してください。

4 本体からなべを取り出し、なべを傾けて軽く揺らしながら、パンを上向きのまますべらせるように取り出す

- なべ・パンは熱くなっていますので、必ずミトンなどを使用してやけどにご注意ください。

5 上面にも焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してなべに入れ、さらに10分焼く

お好みで ●手順 **2** からもう一度操作し、焼き時間を10分に設定してください。

お知らせ

- 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、室温で冷ましてください。そのままにしておくと、パンがなべにくっついたり、つゆが落ちてべたついたりする原因になります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、パン取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 調理終了後は庫内が熱くなっていますので、パンの取り出しは十分注意して行ってください。
- パン調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」を参照し、お手入れしてください。 →P. 25

お料理ノート　ご飯レシピ

お料理ノートに記載している計量単位

●大さじ1＝ 15mL　●小さじ1＝ 5mL

●米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米 →「白米用」の計量カップ‥1カップ＝約180mL（約1合）
無洗米・金芽米 →「無洗米専用」の計量カップ‥1カップ＝約171mL（約1合）

●エネルギー（kcal）について …人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例‥2～3人分のときは、「3人分」として1人分のエネルギーを算出

五目ご飯　1人分 420kcal　メニュー：白米/炊きこみ

材料（2～3人分）

米……2カップ
鶏もも肉……30g
油あげ……$1/3$枚
にんじん……20g
こんにゃく……20g
ごぼう……20g
干ししいたけ（もどす）……2枚
A 薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1
A 塩……小さじ$1/3$
A だしの素……小さじ$1/3$
干ししいたけのもどし汁・
みつば……適宜

作り方

1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して（油抜き）小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

4 米は洗い、3を加え、白米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6 メニュー キーを押して 白米/炊きこみ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ　1人分 92kcal　メニュー：おかゆ

①おかゆを炊く場合は必ず おかゆ メニューを選んでください。
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加えてください。
以上のことを守らないと、ふきこぼれや蒸気経路の目詰まりの原因になり危険です。

材料（2～3人分）

米……0.5カップ
青菜類（春の七草※、なければその他の野菜類）……35g
塩……少々

作り方

1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、おかゆ の水位目盛0.5まで水を入れます。
3 メニュー キーを押して おかゆ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ（カブ）・スズシロ（ダイコン）の7種

山菜おこわ　1人分 370kcal　メニュー：白米/炊きこみ

材料（2～3人分）

もち米……2カップ
山菜水煮（パック入り）……50g
A みりん……小さじ2
A 塩……小さじ$3/4$

無洗米を炊くときは 無洗米 を選択してください。

作り方

1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、おこわ の水位目盛2まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます。**その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3 メニュー キーを押して 白米/炊きこみ を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。

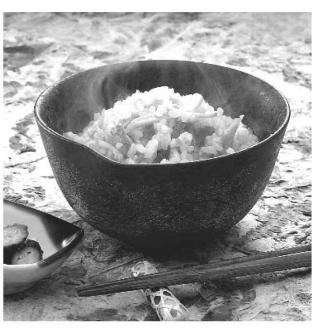
●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

玄米の炊きこみご飯　1人分 440kcal　メニュー：玄米

材料（2～3人分）

玄米……2カップ
鶏もも肉……50g
油あげ……1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……各20g
A 薄口しょうゆ……大さじ2
A みりん……小さじ1

作り方

1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して（油抜き）小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗いAを加え、玄米 の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5 メニュー キーを押して 玄米 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

お料理ノート　パンレシピ

●パン掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりが不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

丸パン　¼切れ分 120kcal　メニュー：パン発酵 ▶ パン焼き

材料

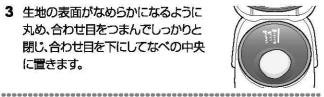
強力粉……………………100g
牛乳(約30℃)………………65mL
砂糖……………………7.5g(小さじ2½)
塩………………………1g(小さじ⅙)
バター(無塩)………………5g
ドライイースト………………1g(小さじ⅓)

●バターは室温に戻しておきます。
●パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

1 ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目やすは約10分です。
- ●表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- ●生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

4 **1次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は40分です。)

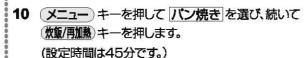
5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
3の生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

●指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

8 **2次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は40分です。)

9 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
7の生地が約2倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

10 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は45分です。)

11 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。

12 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、あら熱を取ります。取り出す時はなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
●熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。

13 お好みで上面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返して入れます。
メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は10分です。)

●熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
●あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

ごはん入り丸パン　¼切れ分 114kcal　メニュー：パン発酵 ▶ パン焼き

材料

強力粉……………………85g
ご飯……………………50g
湯(約80℃)………………35mL
砂糖……………………5g(小さじ1⅔)
塩………………………1.5g(小さじ¼)
バター(無塩)………………5g
ドライイースト………………1g(小さじ⅓)

●バターは室温に戻しておきます。
●冷やご飯または冷凍したご飯を使用するときは、ラップをして、食べる時の温かさまで電子レンジで温めてください。
●一日以上保温したご飯、解凍後一日以上たったご飯は使用しないでください。
●パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

1 耐熱容器にご飯と湯を入れ、軽くほぐしてからラップをかけて10分浸します。

2 スプーンの背で器にすりつけるようにして、ご飯粒を軽くつぶしながら、人肌の温かさにします。

3 **2**と全ての材料をボールに入れて、木じゃくしでご飯に粉をまぶすようによく混ぜます。

4 パラパラの生地を手でひとつにまとめます。

5 **4**をボールから出し、手でよくこねます。目やすは約10分です。
- ●表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- ●生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

6 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

7 **1次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は40分です。)

8 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
6の生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

●指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

9 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

10 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

11 **2次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は40分です。)

12 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
10の生地が約2倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

13 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
(設定時間は55分です。)

14 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。

15 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出す時はなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
●熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。

16 お好みで上面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返して入れます。
メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は10分です。)

●熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
●あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

フォカッチャ　1/4切れ分 79kcal

メニュー: パン発酵 ▶ パン焼き

材料

強力粉……………………… 70g
水(約30℃)………………… 45mL
砂糖………………………… 3g (小さじ1)
塩…………………………… 1g (小さじ1/6)
ドライイースト…………… 1g (小さじ1/3)
オリーブ油………………… 3g (小さじ1/4)
オリーブ油(仕上げ用)…… 適宜

- パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

1 ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目やすは約7分です。
- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

4 **1次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は20分です。)

5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
3の生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じます。合わせ目を下にして台に置き、めん棒で直径約12cmにのばします。
- めん棒に生地がつきやすい場合は、強力粉(分量外)をふってください。

8 なべを本体から取り出し、7をなべの底に置き、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて、約10分休ませます。

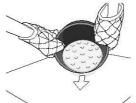
9 8のふきんを取り、生地の表面に指でくぼみをつけます。
- くぼみをつけすぎると、焼き上がりの厚みが薄くなることがあります。

10 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は50分です。)

11 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押します。
フォカッチャの上面にオリーブ油(仕上げ用)を塗ったあと、裏返して入れます。
- 裏返してなべに入れなおすときは、熱いのでやけどにご注意ください。

12 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は25分です。)

13 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。

14 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。
- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

メロンパン　1/4切れ分 243kcal

メニュー: パン発酵 ▶ パン焼き

材料

パン生地
強力粉……… 70g
牛乳(約30℃)‥ 25mL(大さじ1 2/3)
卵…………… 15g (約大さじ1)
砂糖………… 6g (小さじ2)
塩…………… 1g (小さじ1/6)
バター(無塩)‥ 15g
ドライイースト‥ 1g (小さじ1/3)

クッキー生地
薄力粉……… 65g
バター(無塩)‥ 25g
砂糖………… 20g (大さじ2と小さじ2/3)
A 卵………… 15g (約大さじ1)
A バニラエッセンス・ 少々
グラニュー糖‥‥ 適宜

- バター、卵はそれぞれ室温に戻しておきます。
- 卵はときほぐし、パン生地用とクッキー生地用に分けておきます。クッキー生地用にはバニラエッセンスを入れ、Aにします。
- 薄力粉はふるっておきます。
- パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

クッキー生地

1 ボールにバターを入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。

2 1にAを少しずつ加えてよく混ぜます。

3 薄力粉を3回くらいに分けて加え、練らないようにサックリと混ぜます。

4 粉っぽさがなくなったら丸めてラップに包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。

パン生地

1 ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目やすは約7分です。
- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

4 **1次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は45分です。)

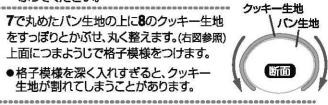
5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
3の生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。

- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

8 ラップを敷いた上にクッキー生地をのせ、めん棒で直径約13cmにのばします。
- めん棒に生地がつきやすい場合は、薄力粉(分量外)をふってください。

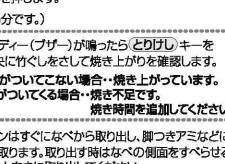
9 7で丸めたパン生地の上に8のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く整えます。(右図参照)
上面につまようじで格子模様をつけます。
- 格子模様を深く入れすぎると、クッキー生地が割れてしまうことがあります。

10 **2次発酵**
メニュー キーを押して パン発酵 を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。(設定時間は35分です。)

11 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、発酵の状態を確認します。
9の生地が約2倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

12 グラニュー糖を上にふりかけます。
- 甘めがお好みの方は、しっかりふりかけてください。

13 メニュー キーを押して パン焼き を選び、続いて 炊飯/再加熱 キーを押します。
(設定時間は55分です。)

14 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
■竹ぐしに生地がついてこない場合‥焼き上がっています。
■竹ぐしに生地がついてくる場合‥焼き不足です。焼き時間を追加してください。

15 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出す時はなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
裏返すとクッキー生地がつぶれることがあります。
- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

お手入れ

- 炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口キャップ・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外　側　固く絞った柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

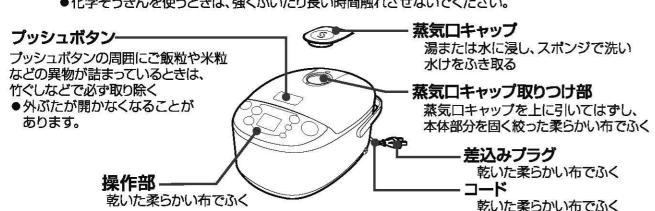
プッシュボタン
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

蒸気口キャップ
湯または水に浸し、スポンジで洗い水けをふき取る

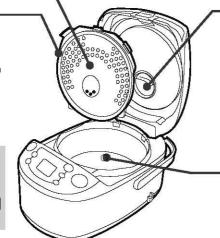
蒸気口キャップ取りつけ部
蒸気口キャップを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

差込みプラグ
乾いた柔らかい布でふく

操作部
乾いた柔らかい布でふく

コード
乾いた柔らかい布でふく

内側のお手入れ

内ぶたセット

内ぶたパッキン
内ぶたセットごと、湯または水に浸しスポンジで洗う
●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。
●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。

外ぶた・蒸気口
外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

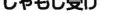
サイドセンサー
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

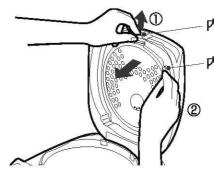
しゃもじ

しゃもじ受け

計量カップ

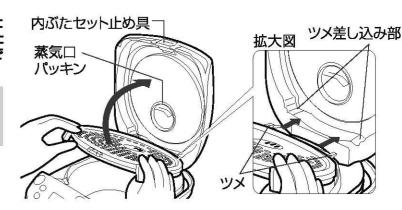
白米用　無洗米専用

なべ → P.5

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方　内ぶたセット止め具を押し上げて（①）、内ぶたとっ手を手前に引く（②）

●内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方　内ぶたセットのツメ（2ヵ所）を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて、内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは蒸気口パッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。

庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3. （炊飯 再加熱）を押す
4. メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら（とりけし）を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.24

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.30参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット	C101-6B
な　べ	B390-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症　状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。**→「白米」・「熟成炊き」をお試しください。** ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか? ●なべが変形していませんか? ●金芽米を「白米用」計量カップで炊飯していませんか? **→金芽米は「無洗米専用」計量カップで計量し、「白米」の水位目盛に合わせ、「金芽米」メニューで炊飯してください。→P.10** ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべ外側・本体庫内・内ぶたセット・蒸気口キャップに水分や異物がついていませんか? **→ふき取ってください。**
炊飯	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか? **→P.10**
炊飯	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」・「E02」など表示していませんか? **→P.29** ●なべが入っていますか? **→なべを入れてください。** ●保温ランプが点灯していませんか? **→「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。**
炊飯	炊飯・保温中に 音がする	●「ジー」音はマイコンが火力調節をしている音です。
炊飯	外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる	●内ぶたセットが変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか? **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●なべが変形していませんか?
炊飯	あったか再加熱が できない	●低め保温・高め保温を取り消していませんか? **→P.13**

	症　状	●お調べいただくこと
パン	パンの高さ、形が 作るたびに異なる	●パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。季節、湿度、室温や材料の質・温度にも影響を受けます。
パン	生地作りのとき ベタベタして扱いにくい	●室温や水温の状況により、生地がややべたつくことがあります。打ち粉の回数をやや多めにしてください。
パン	パンが 生焼けになる ふくらまない 焦げる	●パンの発酵時間・焼き時間が短くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で発酵または焼いてください。この設定でうまくいかない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を追加してください。→P.16～P.17、P.20～P.23** ●材料は古くないですか? **→材料が古いとうまくふくらまない原因になることがあります。なるべく新鮮な材料を使用してください。** ●材料の計量は正確に行っていますか? **→材料の計量を正確に行わないと、パンの生焼けやふくらまない原因になります。** ●生地はしっかりこねましたか? **→小さいとき、かたいときはこね不足が考えられます。お料理ノートを参考にこねてください。** ●生地を入れすぎていませんか? **→お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。** ●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、パンの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。** ●パンの焼き時間が長くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまくいかない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。→P.16～P.17、P.20～P.23**
パン	パンのにおいが気になる	●パンの発酵時間が長くありませんか? **→お料理ノートに従った調理時間で発酵させてください。この設定でうまくできない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。→P.16～P.17、P.20～P.23** ●ドライイーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。**→新鮮な材料・きれいな水をお使いください。**
パン	焼き上がったパンの 表面がしわになる 焼き上がったパンが くずれる	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか? **→焼き上がったパンはすぐに取り出してください。入れたままにするとしわができる原因になります。** ●なべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。 **→焼き上がった直後はパンがくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。**
パン	パンを作ると 内ぶたパッキンに つゆがつく	●材料の温度や室温、湿度により内ぶたパッキンにつゆがつくことがあります。製品、パンの焼き上がりには問題ありませんが、気になる場合はキッチンペーパーなどでふき取ってください。
パン	裏返して焼くと パンが小さくなる	●焼き色をつけるために裏返すことで、上面の生地の一部がつぶれて小さくなることがあります。
パン	お料理ノートに記載 されている以外の パンレシピの分量で うまくできない	●お料理ノートにはこの炊飯ジャーに適した分量を記載していますので、違うレシピの分量で作るとうまくできません。お料理ノートの分量で調理してください。

●「パン発酵」「パン焼き」メニューの予熱は必要ありません。（予熱なしでできあがる設定になっています。）
●なべに入れるのは生地だけにしてください。パン型や敷紙などは使用しないでください。
→なべの変形、フッ素被膜のはがれやパンがうまく焼けない原因になります。

故障かなと思ったとき つづき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症 状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 **→念入りになべを洗ってください。 →P.25** ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? **→保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.7** ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか?
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか? ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●炊飯·保温のあと毎回お手入れをしていますか? **→お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.24「内側のお手入れ」を行った後、P.12「高め保温」をお使いいただくと効果的です。**
	「低め保温」ができない	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? **→P.12** ●保温経過時間が12時間経過していませんか? **→保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。** ●冷めたご飯を保温していませんか? **→なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。**
	保温経過時間を表示しない	●現在時刻を表示していませんか? **→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 →P.12「お知らせ」参照**
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? **→時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。** ●室温または水温が低いときや電圧·水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか? **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「7:00」が点滅していませんか? **→時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 →P.14**

	症 状	●お調べいただくこと
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 **→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。**
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 **→P.24**

こんな表示をしたとき

	症 状	●お調べいただくこと
エラー表示	E01 E02 E03	●故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 **→コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。**
	H01 H02 H03	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 **→「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け60分以上冷ましてください。** (やけどにご注意ください。) **→早く冷ましたい場合 →P.9**
	H04	●なべの入れ忘れです。 **→なべを確実に入れてください。**
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻·メニュー·保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00が点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。**→P.9** 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 **→ 7:00 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。**

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター ナビダイヤル® 0570-011874
市内通話料金でご利用いただけます
受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）
- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ‥‥‥‥‥‥‥‥Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ‥‥Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

仕 様

型名		NP-GF05
炊飯容量（約L）［ ］内はカップ数	エコ炊飯	0.09～0.54 [0.5～3]
	白米	0.09～0.54 [0.5～3]
	炊きこみ	0.09～0.36 [0.5～2]
	無洗米	0.09～0.51 [0.5～3]
	熟成炊き	0.09～0.54 [0.5～3]
	白米急速	0.09～0.54 [0.5～3]
	おかゆ	0.09～0.18 [0.5～1]
	玄米	0.09～0.36 [0.5～2]
	雑穀米	0.09～0.36 [0.5～2]
	金芽米	0.09～0.51 [0.5～3]
	おこわ	0.18～0.36 [1～2]
	パン	強力粉100g分（丸パン）
電源		交流 100V 50/60Hz
消費電力		700W
炊飯方式		IH(誘導加熱)方式
コードの長さ		1.0m（コードリールつき）
外形寸法（約cm）		幅23×奥行30×高さ19（36※1）
質量		約3.2kg
最大炊飯容量		0.54L
区分名		A
蒸発水量		28.3g
年間消費電力量		50.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		116Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		14.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		1.04Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.95Wh

- 特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
  また、アフターサービスもできません。
  This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
  此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
  另亦无法对此提供售后维修服务。
  此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
  另亦無法對此提供售後維修服務。
  본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
  A/S 또한 불가능합니다.
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量390g、炊飯米量300g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「低め保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。